

EHD8740FOK

DE KOCHFELD

BENUTZERINFORMATION

INHALT

WIR DENKEN AN SIE

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Electrolux Gerät entschieden haben. Sie haben ein Produkt gewählt, hinter dem eine jahrzehntelange professionelle Erfahrung und Innovation steht. Bei der Entwicklung dieses großartigen und eleganten Geräts haben wir an Sie gedacht. So haben Sie bei jedem Gebrauch die Gewissheit, dass Sie stets großartige Ergebnisse erzielen werden.

Willkommen bei Electrolux.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen zu erhalten:
www.electrolux.com



Ihr erworbenes Produkt zu registrieren, um den besten Service dafür zu gewährleisten:
www.electrolux.com/productregistration



Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu erwerben:
www.electrolux.com/shop

KUNDENDIENST UND -BETREUUNG

Bitte verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte.
Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden (diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild): Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer.

 Warnungs-/ Sicherheitshinweise.

 Allgemeine Hinweise und Ratschläge

 Hinweise zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Montage und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferte Anleitung. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch eine fehlerhafte Montage entstehen. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen



WARNUNG!
Es besteht Erstickungsgefahr, das Risiko von Verletzungen oder permanenten Behinderungen.

- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne bisherige Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten bedient werden, wenn sie dabei von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Berührbare Teile sind heiss.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.

- Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie nicht einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Gerätes keinen Dampfreiniger.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Schalten Sie das Gerät sofort ab, wenn Sie Risse auf der Glaskeramikfläche feststellen. Stromschlaggefahr!
- Schalten Sie die Kochzone nach dem Gebrauch ab und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.

2. SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Montage



WARNUNG!
Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den Elektroanschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Geräts vorsichtig, denn es ist schwer. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Wird das Gerät über Schubladen eingebaut, achten Sie darauf, dass zwischen dem Geräteboden und der oberen Schublade ein ausreichender Abstand für die Luftzirkulation vorhanden ist.
- Achten Sie darauf, dass zwischen der Arbeitsplatte und der Gerätefrontseite ein Abstand von 2 mm zur Belüftung frei gelassen wird. Schäden, die durch das Fehlen eines Belüftungsabstands entstehen, sind von der Garantie ausgenommen.
- Der Boden des Geräts kann heiß werden. Wir empfehlen eine feuerfeste Trennplatte unter dem Gerät anzubrin-

gen, damit der Boden nicht zugänglich ist.

Elektrischer Anschluss

WARNUNG!
Brand- und Stromschlaggefahr.

- Die elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Kabel für den elektrischen Netzanschluss verwenden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht lose hängt oder sich verheddert.
- Stellen Sie beim elektrischen Anschluss des Gerätes sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät ordnungsgemäß montiert wird. Wenn freiliegende oder ungeeignete Netzkabel oder Netzstecker verwendet werden, kann der Anschluss überhitzen.
- Sorgen Sie dafür, dass ein Berührungsschutz installiert wird.
- Kabel zugentlasten.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch des beschädigten Netzkabels an den Kundendienst oder einen Elektriker.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Verwenden Sie nur geeignete Trennvorrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.

2.2 Gebrauch



WARNUNG!
Es besteht Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen. Sie werden heiß.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus. Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Hat die Geräteoberfläche einen Sprung, trennen Sie das Gerät umgehend von der Spannungsversorgung. Dies dient zur Vermeidung eines Stromschlags.
- Benutzer mit einem Schrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.



WARNUNG!
Es besteht Explosions- und Brandgefahr.

- Erhitzte Öle und Fette können brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen oder erhitzte Gegenstände beim Kochen mit Fetten und Ölen von diesen fern.
- Die von sehr heißem Öl freigesetzten Dämpfe können eine Selbstzündung verursachen.
- Bereits verwendetes Öl kann Lebensmittelreste enthalten und einen Brand bei niedrigeren Temperaturen als frisches Öl verursachen.
- Platzieren Sie keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind,

im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

- Löschen Sie eine Flamme nicht mit Wasser. Schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.



WARNUNG!
Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen nicht mit leerem oder ohne Kochgeschirr ein.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder Aluminiumguss oder mit beschädigten Böden kann die Glaskeramikoberfläche verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr stets an, wenn Sie es auf dem Kochfeld umsetzen möchten.

2.3 Reinigung und Pflege



WARNUNG!
Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasser- oder Dampfstrahl.
- Reinigen Sie das Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

2.4 Entsorgung

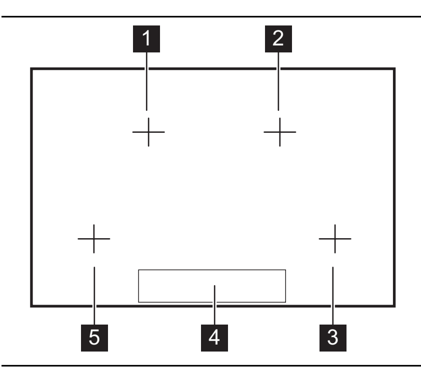


WARNUNG!
Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

- Für Informationen zur ordnungsgemäßen Entsorgung des Gerätes wenden Sie sich an die zuständige kommunale Behörde vor Ort.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab und entsorgen Sie es.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

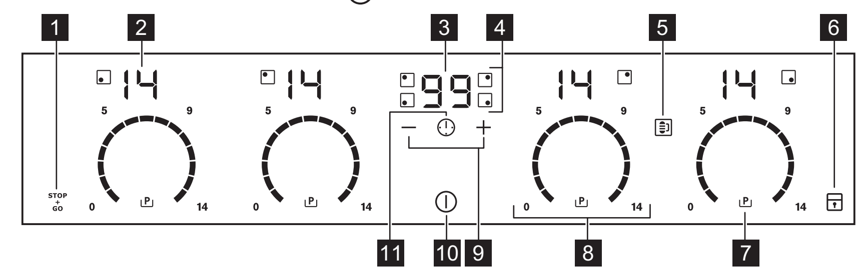
3.1 Allgemeine Übersicht



1 Induktionskochzone
2 Induktionskochzone
3 Induktionskochzone
4 Bedienfeld
5 Induktionskochzone

3.2 Bedienfeldanordnung

Zur Anzeige des Bedienfelds schalten Sie das Gerät mit ⓘ ein.



Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder. Die Anzeigen, Kontrolllampen und akustischen Signale informieren Sie über die aktiven Funktionen.

	Sensorfeld	-Funktion
1	STOP + GO	Ein- und Ausschalten der Funktion STOP +GO.
2	Anzeige der Kochstufe	Zeigt die Kochstufe an.
3	Timer-Anzeige	Zeigt die Zeit in Minuten an.
4	Kochzonen-Anzeigen des Timers	Zeigt an, für welche Kochzone die Zeit eingestellt wurde.
5		Einschalten der Connect Function.
6		Verriegelung/Entriegelung des Bedien-felds.
7	P	So schalten Sie die Power-Funktion ein:
8	Bedienleiste	Einstellen der Kochstufe.
9	+ / –	Zum Erhöhen oder Verringern der Zeit.
10		Ein- und Ausschalten des Geräts.
11		Auswählen der Kochzone.

3.3 Anzeige der Kochstufen

Display	Beschreibung
0	Die Kochzone ist ausgeschaltet.
1 - 14	Die Kochzone ist eingeschaltet.
u	Die Funktion STOP + GO ist eingeschaltet.
A	Die Ankochautomatik ist in Betrieb.
P	Die Power-Funktion ist eingeschaltet.
E + Zahl	Eine Störung ist aufgetreten.

Display	Beschreibung
≡ / = / _	OptiHeat Control (3-stufige Restwärmeanzeige): Weitergaren/Warmhalten/Restwärme.
L	Die Tastensperre oder die Kindersicherung ist aktiv.
F	Das Kochgeschirr ist ungeeignet oder zu klein bzw. es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.
-	Die Abschaltautomatik ist in Betrieb.

3.4 OptiHeat Control (Restwärmeanzeige, 3-stufig)



WARNUNG!
≡ \ = \ _ Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme!

OptiHeat Control zeigt die Restwärmestufe an. Die Induktionskochzonen erzeugen die erforderliche Hitze zum Kochen direkt im Boden des Kochgeschirrs. Die Glaskeramik wird nur durch die Wärme des Kochgeschirrs erhitzt.

4. TÄGLICHER GEBRAUCH

4.1 Ein- und Ausschalten

Berühren Sie ⏻ 1 Sekunde lang, um das Gerät ein- oder auszuschalten.
Das Bedienfeld wird nach Einschalten des Geräts eingeschaltet und nach Ausschalten des Geräts wieder ausgeschaltet.
Bei ausgeschaltetem Gerät wird nur das Sensorfeld ⏻ angezeigt.

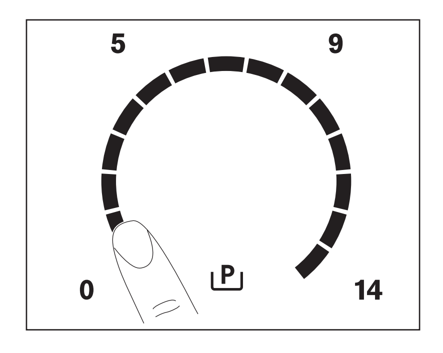
4.2 Abschaltautomatik

Mit dieser Funktion wird das Gerät in folgenden Fällen automatisch ausgeschaltet:

- Alle Kochzonen sind ausgeschaltet (0).
- Nach dem Einschalten des Geräts wird keine Kochstufe gewählt.
- Das Bedienfeld ist mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand bedeckt (Topf, Tuch usw.). Ein akustisches Signal ertönt einige Male und das Gerät schaltet ab. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- Das Gerät wird zu heiß (z. B. durch einen leergekochten Topf). Bevor Sie das Gerät erneut verwenden können, muss die Kochzone abgekühlt sein.
- Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr. Das Symbol F leuchtet und die Kochzone wird automatisch nach 2 Minuten ausgeschaltet.
- Eine Kochzone wurde nicht ausgeschaltet bzw. die Kochstufe wurde nicht geändert. Nach einer gewissen Zeit leuchtet das Symbol - auf und das Gerät wird ausgeschaltet. Siehe unten.
- Verhältnis zwischen der Kochstufe und den Zeiten der Abschaltautomatik:
  - u , 1 - 3 — 6 Stunden
  - 4 - 7 — 5 Stunden
  - 8 - 9 — 4 Stunden
  - 10 - 14 — 1,5 Stunden

4.3 Kochstufe

Berühren Sie auf der Einstellskala die gewünschte Kochstufe. Wenn erforderlich, können Sie die Kochstufe im oder entgegen dem Uhrzeigersinn ändern. Nehmen Sie den Finger erst von der Skala, wenn die richtige Kochstufe eingestellt ist. Das Display zeigt die eingestellte Kochstufe an.



4.4 Connect Function



Verwenden Sie die Connect Function mit dem Infinite Plancha Zubehör[1].

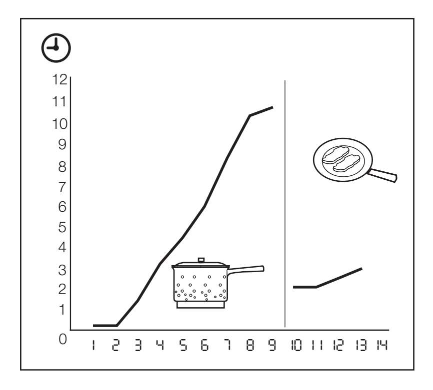
Die Connect Function verbindet zwei rechte Kochzonen unter dem Zubehör. Sie funktionieren dann wie eine Kochzone.
Stellen Sie zuerst die Kochstufe für eine der Kochzonen ein.
Berühren Sie zum Einschalten der Connect Function. Zum Einstellen oder Ändern der Kochstufe berühren Sie eine der Einstellskalen.
Berühren Sie zum Ausschalten der Connect Function. Die Kochzonen arbeiten wieder unabhängig voneinander.

4.5 Ankochautomatik

Bei Verwendung der Ankochautomatik lässt sich die erforderliche Kochstufeneinstellung in kürzerer Zeit erzielen. Bei Verwendung dieser Funktion wird eine gewisse Zeit lang die höchste Kochstufe (siehe Diagramm) eingestellt und anschließend auf die erforderliche Stufe zurückgeschaltet.
So schalten Sie die Ankochautomatik für eine Kochzone ein:

1. Berühren Sie P (P erscheint auf dem Display).
2. Berühren Sie dann gleich danach die gewünschte Kochstufe. Nach 5 Sekunden leuchtet A auf dem Display.

Ändern Sie die Kochstufe, um die Funktion abzuschalten.

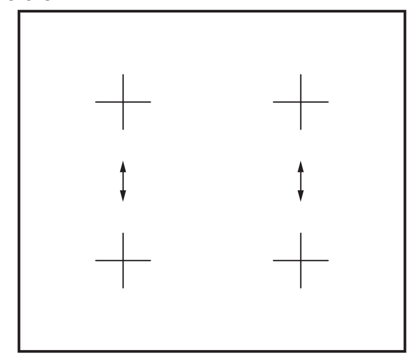


4.6 Power-Funktion

Die Power-Funktion stellt den Induktionskochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. Die Power-Funktion kann für einen begrenzten Zeitraum eingeschaltet werden (siehe Abschnitt „Technische Daten“). Danach schaltet die Induktionskochzone automatisch auf die höchste Kochstufe um. Berühren Sie zum Einschalten P . P leuchtet auf. Zum Ausschalten ändern Sie die Kochstufe.

4.7 Power-Management

Das Power-Management verteilt die verfügbare Leistung zwischen zwei Kochzonen, die ein Paar bilden (siehe Abbildung). Mit der Power-Funktion wird die Leistung für eine Kochzone des Paares auf das Maximum erhöht. Die Leistung der zweiten Kochzone wird automatisch verringert. Die Anzeige der reduzierten Kochzone wechselt zwischen den beiden Kochstufen.



[1] Das Infinite Plancha Zubehör ist nicht Teil des Lieferumfangs. Weitere Informationen erhalten Sie von Ihrem Händler vor Ort.

4.8 Uhr

Kurzzeitmesser

Mit dem Kurzzeitmesser stellen Sie ein, wie lange eine Kochzone für einen einzelnen Kochvorgang eingeschaltet bleiben soll.
Wählen Sie erst die Kochzone aus und stellen Sie dann den Kurzzeitmesser ein.
Sie können die Kochstufe einstellen, bevor Sie den Kurzzeitmesser einstellen oder umgekehrt.

- **Auswählen der Kochzone:** Berühren Sie ⏲ so oft, bis die Anzeige der gewünschten Kochzone aufleuchtet.
- **Einschalten des Kurzzeitmessers:** Berühren Sie + des Timers, um die Zeit einzustellen (00 - 99 Minuten). Wenn die Anzeige der Kochzone langsamer blinkt, wird die Zeit heruntergezählt.
- **So wird die Restzeit angezeigt:** Wählen Sie die Kochzone mit ⏲ aus. Die Anzeige der Kochzone blinkt schneller. Das Display zeigt die Restzeit an.
- **Ändern des Kurzzeitmessers:** Wählen Sie die Kochzone mit ⏲ aus. Berühren Sie + oder — .
- **So schalten Sie den Kurzzeitmesser aus:** Wählen Sie die Kochzone mit ⏲ aus. Berühren Sie — . Die Restzeit wird auf 00 heruntergezählt. Die Anzeige der Kochzone erlischt.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und 00 blinkt. Die Kochzone wird ausgeschaltet.

- **Ausschalten des Signaltons:** Berühren Sie ⏲

CountUp Timer (Garzeitmesser)

Benutzen Sie die Funktion CountUp Timer, um festzustellen, wie lange die Kochzone bereits in Betrieb ist.

- **Auswählen der Kochzone (wenn mehr als 1 Kochzone in Betrieb ist):** Berühren Sie ⏲ so oft, bis die Anzeige der gewünschten Kochzone aufleuchtet.
- **So schalten Sie den CountUp Timer ein**: Berühren Sie — des Timers. UP leuchtet auf. Wenn die Anzeige der Kochzone langsamer blinkt, wird die Zeit hochgezählt. Das Display schaltet um zwischen UP und der hochgezählten Zeit (Minuten).
- **So können Sie feststellen, wie lange die Kochzone bereits in Betrieb ist:** Wählen Sie die Kochzone mit ⏲ aus. Die Anzeige der Kochzone blinkt schneller. Das Display zeigt die Einschaltdauer der Kochzone an.
- **So schalten Sie den CountUp Timer aus:** Wählen Sie die Kochzone mit ⏲ aus und berühren Sie + oder — , um den Garzeitmesser auszuschalten. Die Anzeige der Kochzone erlischt.

Kurzzeitwecker

Wenn die Kochzonen nicht in Betrieb sind, können Sie den Timer als **Kurzzeitwecker** verwenden. Berühren Sie ⏲ . Berühren Sie + oder — des Timers, um die Zeit einzustellen. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal und 00 blinkt.

- **Ausschalten des Signaltons:** Berühren Sie ⏲

4.9 STOP+GO

Mit der Funktion STOP+GO werden alle eingeschalteten Kochzonen auf die niedrigste Kochstufe (u) geschaltet.
Ist STOP+GO aktiviert, lässt sich die Kochstufe nicht ändern.
Die Funktion STOP+GO unterbricht nicht die Timer-Funktion.

- Berühren Sie **zur Aktivierung** dieser Funktion STOP+GO . Das Symbol u leuchtet.
- Berühren Sie **zur Deaktivierung** dieser Funktion STOP+GO . Die zuvor ausgewählte Kochstufe wird eingestellt.

4.10 Tastensperre

Wenn die Kochzonen in Betrieb sind, können Sie zwar das Bedienfeld verriegeln, jedoch nicht das Sensorfeld Ⓘ . So wird verhindert, dass die Kochstufe versehentlich geändert wird.

Stellen Sie erst die Kochstufe ein.
Berühren Sie zur Aktivierung der Funktion. Das Symbol L wird 4 Sekunden lang angezeigt.
Die Uhr läuft weiter.
Berühren Sie zur Deaktivierung der Funktion. Die zuvor ausgewählte Kochstufe wird eingestellt.
Diese Funktion wird deaktiviert, sobald das Gerät ausgeschaltet wird.

4.11 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Bedienung des Geräts.

Einschalten der Kindersicherung

- Schalten Sie das Gerät mit ein. **Stellen Sie keine Kochstufe ein**.
- Berühren Sie 4 Sekunden lang. Das Symbol L leuchtet.
- Schalten Sie das Gerät mit aus.

Ausschalten der Kindersicherung

- Schalten Sie das Gerät mit ein. **Stellen Sie keine Kochstufe ein**. Berühren Sie 4 Sekunden lang. Das Symbol 0 leuchtet.
- Schalten Sie das Gerät mit aus.

Ausschalten der Kindersicherung für einen einzelnen Kochvorgang

- Schalten Sie das Gerät mit ein. Das Symbol L leuchtet.
- Berühren Sie 4 Sekunden lang. **Stellen Sie die Kochstufe innerhalb von 10 Sekunden ein.** Das Gerät kann jetzt benutzt werden.
- Nachdem das Gerät mit ausgeschaltet wurde, ist die Kindersicherung wieder aktiv.

4.12 OffSound Control (Aktivierung und Deaktivierung des Signaltons)

Deaktivieren des Signaltons

Schalten Sie das Gerät aus.
Berühren Sie 3 Sekunden lang. Die Anzeigen leuchten auf und erlöschen. Berühren Sie 3 Sekunden lang. b0 leuchtet und der Signalton ist aktiviert. Berühren Sie , b1 leuchtet auf, der Signalton ist deaktiviert.
Haben Sie den Signalton deaktiviert, ertönt er nur in folgenden Fällen:

- Bei der Berührung von
- Bei Ablauf des Kurzzeitweckers
- Bei Ablauf des Kurzzeitmessers
- Wenn das Bedienfeld bedeckt ist.

Aktivieren des Signaltons

Schalten Sie das Gerät aus.
Berühren Sie 3 Sekunden lang. Die Anzeigen leuchten auf und erlöschen. Berühren Sie 3 Sekunden lang. b1 leuchtet , da der Signalton deaktiviert ist. Berühren Sie , b0 leuchtet. Der Signalton ist aktiviert.

5. PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE



INDUKTIONSKOCHZONEN

Das Kochgeschirr wird bei Induktionskochzonen durch ein starkes Magnetfeld sehr schnell erhitzt.

5.1 Kochgeschirr für Induktionskochzonen



Benutzen Sie für die Induktionskochzonen nur geeignetes Kochgeschirr.

Kochgeschirrmaterial

- **Geeignet:** Gusseisen, Stahl, emaillierter Stahl, Edelstahl, ein mehrlagiger

Topfboden (wenn vom Hersteller als geeignet markiert).
- **Nicht geeignet:** Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

Kochgeschirr eignet sich für Induktionskochfelder, wenn…
- ... Eine geringe Wassermenge kocht sehr schnell auf einer Kochzone, die auf die höchste Stufe geschaltet ist.
- ... Ein Magnet vom Geschirrboden angezogen wird.



Der Boden des Kochgeschirrs muss so dick und so flach wie möglich sein.

Abmessungen des Kochgeschirrs: Induktionskochzonen passen sich bis zu einem gewissen Grad automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an.

5.2 Gebrauch der Kochzonen



ACHTUNG

Stellen Sie das Kochgeschirr auf das Kreuz des gewünschten Kochfelds. Das Kreuz muss vollständig bedeckt sein. Der magnetische Bereich am Boden des Kochgeschirrs muss einen Durchmesser von mindestens 125 mm haben. Induktions-Kochzonen passen sich bis zu einem gewissen Grad automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an. Mit einem großen Kochgeschirr können Sie auf zwei Kochzonen gleichzeitig kochen.

5.3 Betriebsgeräusche

Es gibt verschiedene Betriebsgeräusche.
- Prasseln: Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Pfeifen: Sie haben eine oder mehrere Kochzonen auf eine hohe Stufe geschaltet und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Summen: Sie haben Kochzonen auf eine hohe Stufe geschaltet.
- Klicken: Bei elektronischen Schaltvorgängen.
- Zischen, Surren: Das Gebläse läuft.

Die beschriebenen Geräusche sind normal und weisen nicht auf einen Defekt hin.

5.4 Energiesparen



So sparen Sie Energie

- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
- Setzen Sie das Kochgeschirr vor dem Einschalten der Kochzone auf.
- Nutzen Sie die Restwärme, um die Speisen warm zu halten oder zu schmelzen.



Kochzoneneffizienz

Die Kochzoneneffizienz hängt vom Durchmesser des Kochgeschirrs ab. An Kochgeschirr mit einem kleineren Durchmesser als der Mindestdurchmesser gelangt nur ein Teil der von der Kochzone erzeugten Hitze. Die Mindestdurchmesser sind im Abschnitt „Technische Daten“ aufgeführt.

5.5 Öko Timer (Öko-Timer)



Um Energie zu sparen, schaltet sich die Kochzonenheizung vor dem Signal des Kurzzeitmessers ab. Die Abschaltzeit hängt von der eingestellten Kochstufe und der Gardauer ab.

5.6 Anwendungsbeispiele zum Kochen

Das Verhältnis zwischen der Kochstufe und dem Energieverbrauch der Kochzone ist nicht linear.
Bei einer höheren Kochstufe steigt der Energieverbrauch der Kochzone nicht proportional an.
Das bedeutet, dass die Kochzone, die auf eine mittlere Kochstufe eingestellt ist, weniger als die Hälfte ihrer maximalen Leistung verbraucht.



Bei den Angaben in der folgenden Tabelle handelt es sich um Richtwerte.

Kochstufe	Verwendung:	Zeit	Tipps	Nennleistungsaufnahme
1	Zum Warmhalten von Speisen	Nach Bedarf	Benutzen Sie einen Deckel	3 %
1 - 3	Sauce Hollandaise, schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine	5 - 25 Min.	Ab und zu umrühren	3 – 8 %
1 - 3	Stocken: Luftiges Omelett, gebackene Eier	10 - 40 Min.	Mit Deckel garen	3 – 8 %
3 - 5	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten	25 - 50 Min.	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren	8 – 13 %
5 - 7	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch	20 - 45 Min.	Einige Esslöffel Flüssigkeit hinzugeben	13 – 18 %
7 - 9	Dampfgaren von Kartoffeln	20 - 60 Min.	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden	18 – 25 %
7 - 9	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen	60 - 150 Min.	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten	18 – 25 %
9 - 12	Bei geringer Hitze anbraten: Schnitzel, Cordon bleu, Koteletts, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Donuts	Nach Bedarf	Nach der Hälfte der Zeit wenden	25 – 45 %
12 - 13	Bei starker Hitze anbraten: Rösti, Lendenstücke, Steaks	5 - 15 Min.	Nach der Hälfte der Zeit wenden	45 – 64 %
14	Aufkochen von Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites			100 %
P	Aufkochen großer Mengen Wasser. Die Power-Management-Funktion ist eingeschaltet.			

Informationen zu Acrylamiden

Wichtig! Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann die Bräunung von Lebensmitteln, speziell bei stärkehaltigen Produkten, eine gesundheitliche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, bei möglichst niedrigen Temperaturen zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

6. REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
Achten Sie immer darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber ist.



Kratzer oder dunkle Flecken in der Glaskeramik beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Geräts nicht.

So entfernen Sie Verschmutzungen:

1. – **Folgendes muss sofort entfernt werden:** geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, zuckerhaltige Lebensmittel. Andernfalls können die Verschmutzungen das Gerät beschädigen. Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für Glas. Den Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.
   – **Folgendes kann nach ausreichender Abkühlphase entfernt werden:** Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen. Verwenden Sie hierfür einen speziellen Reiniger für Glaskeramik oder Edelstahl.
2. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.
3. Am Ende **das Gerät mit einem trockenen Tuch abreiben.**

7. FEHLERSUCHE

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.		Schalten Sie das Gerät erneut ein und stellen Sie innerhalb von 10 Sekunden die Kochstufe ein.
	Zwei oder mehr Sensorfelder wurden gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur ein Sensorfeld.
	Die Funktion STOP+GO ist eingeschaltet.	Siehe hierzu Kapitel „Täglicher Gebrauch“.
	Wasser- oder Fettspritzer befinden sich auf dem Bedienfeld.	Wischen Sie das Bedienfeld ab.
Ein akustisches Signal ertönt und das Gerät schaltet ab. Wenn das Gerät ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal.	Mindestens ein Sensorfeld wurde bedeckt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Das Gerät wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf das Sensorfeld ⓘ gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand vom Sensorfeld.
Die Restwärmeanzeige funktioniert nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war.	War die Kochzone lange genug eingeschaltet, um heiß zu sein, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Ankochautomatik startet nicht.	Die Kochzone ist heiß.	Lassen Sie die Kochzone abkühlen.
	Die höchste Kochstufe ist eingestellt.	Die höchste Kochstufe hat die gleiche Leistung wie die Ankochautomatik.
Die Kochstufe schaltet zwischen zwei Kochstufen um.	Die Power-Management-Funktion ist eingeschaltet.	Siehe „Power-Management“.
Die Sensorfelder werden heiß.	Das Kochgeschirr ist zu groß, oder Sie haben es zu nahe an die Bedienelemente gestellt.	Stellen Sie großes Kochgeschirr nötigenfalls auf die hinteren Kochzonen.
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren.	Der Signalton ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Signalton ein (siehe „Einschalten des Signaltons“).
- leuchtet auf.	Die Abschaltautomatik hat ausgelöst.	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
L leuchtet auf.	Die Kindersicherung oder die Tastenverriegelung ist eingeschaltet.	Siehe hierzu Kapitel „Täglicher Gebrauch“.
F leuchtet auf.	Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.	Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone.
	Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr.	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr.
	Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist für die Kochzone zu klein.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit den richtigen Abmessungen.
	Das Kochgeschirr bedeckt das Kreuz/Quadrat nicht vollständig.	Das Kreuz/Quadrat muss vollständig bedeckt sein.
E und eine Zahl werden angezeigt.	Im Gerät ist ein Fehler aufgetreten.	Trennen Sie das Gerät eine Zeit lang vom Stromnetz. Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten der Hausinstallation aus. Schalten Sie die Sicherung wieder ein. Wenn E erneut aufleuchtet, benachrichtigen Sie den Kundendienst.
E3 leuchtet auf.	Unsachgemäßer Stromanschluss. Netzspannung außerhalb des zulässigen Bereichs.	Wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft zur Überprüfung der Installation.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
E4 leuchtet auf.	Im Gerät ist ein Fehler aufgetreten, da ein Kochgeschirr leer gekocht ist. Der Überhitzungsschutz der Kochzonen und die Abschaltautomatik sind eingeschaltet.	Schalten Sie das Gerät aus. Das heiße Kochgeschirr entfernen. Schalten Sie die Kochzone nach etwa 30 Sekunden wieder ein. Lag das Problem am Kochgeschirr, erlischt die Fehlermeldung auf dem Display, aber die Restwärmeanzeige kann weiterhin leuchten. Lassen Sie das Kochgeschirr abkühlen und überprüfen Sie anhand der Angaben im Abschnitt „Kochgeschirr für Induktionskochzonen“, ob es für das Gerät geeignet ist.
E7 leuchtet auf.	Der Kühlventilator ist blockiert.	Prüfen Sie, ob ein Gegenstand den Kühlventilator blockiert. Wenn E7 erneut aufleuchtet, benachrichtigen Sie den Kundendienst.
E8 leuchtet auf.	Unsachgemäßer Stromanschluss. Das Gerät ist nur an eine Phase angeschlossen.	Das Gerät muss entsprechend dem Anschlussplan angeschlossen werden.

Wenn Sie das Problem mit der oben angegebenen Abhilfemaßnahme nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder den Kundendienst. Geben Sie dabei die Daten auf dem Typenschild, den dreistelligen Buchstaben-Code für die Glaskeramik (befindet sich in der Ecke der Glasfläche) und die angezeigte Fehlermeldung an.

Vergewissern Sie sich, dass Sie das Gerät korrekt bedient haben. Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben, fällt auch während der Garantiezeit für den Besuch eines Kundendiensttechnikers oder Händlers eine Gebühr an. Die Anweisungen zum Kundendienst und die Garantiebedingungen finden Sie im Garantieheft.

8. MONTAGEANLEITUNG



WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.



Vor der Montage

Notieren Sie vor der Montage des Geräts alle Daten, die Sie unten auf dem Typenschild finden. Das Typenschild befindet sich unten am Gerätegehäuse.

- Modell ....
- Produktnummer (PNC) ....
- Seriennummer ....

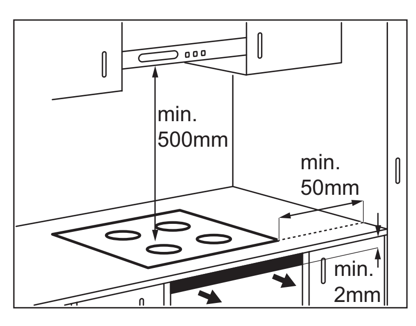
8.1 Einbaugeräte

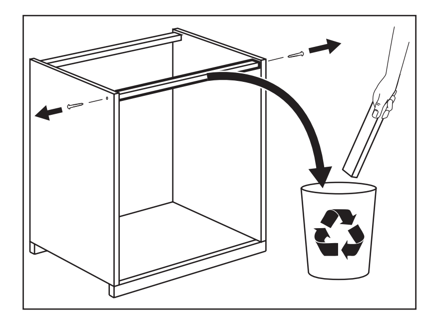
- Einbaugeräte dürfen nur nach dem Einbau in bzw. unter normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden.

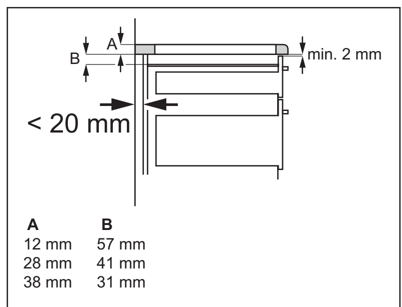
8.2 Anschlusskabel

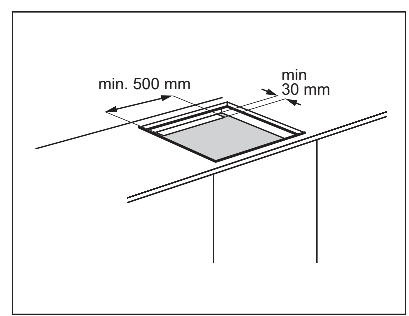
- Das Gerät wird mit dem Anschlusskabel geliefert.
- Ein beschädigtes Netzkabel muss durch ein entsprechendes Spezialkabel (Typ H05BB-F Tmax 90 °C oder höher) ersetzt werden. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

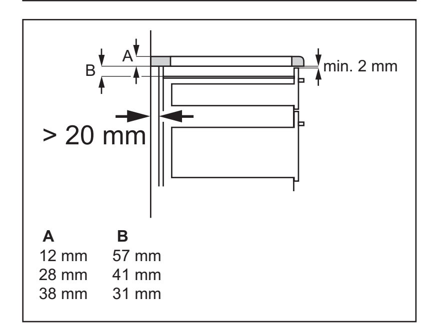
8.3 Montage

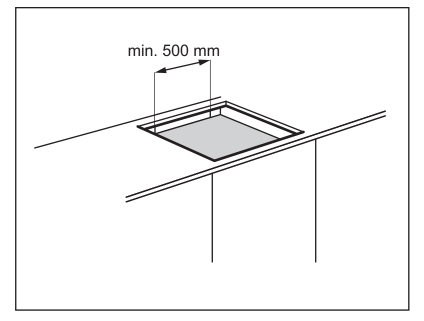


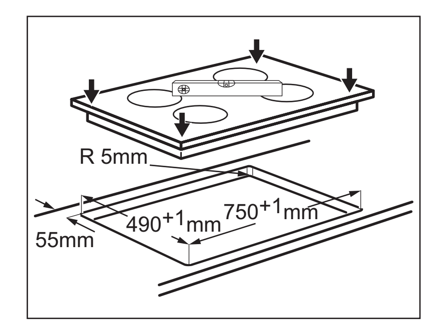


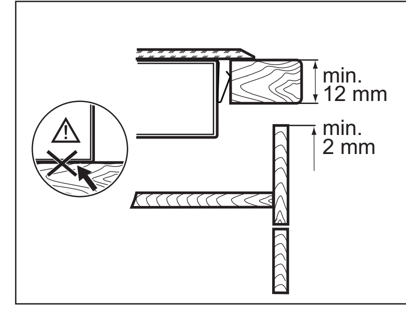


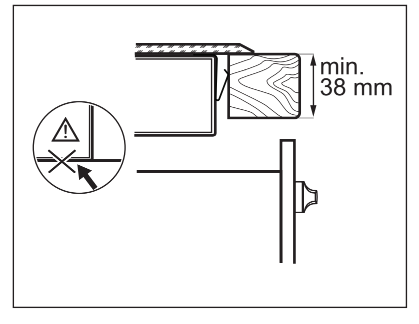


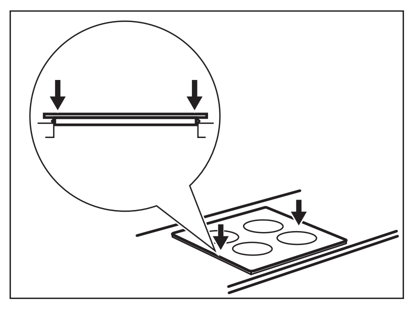




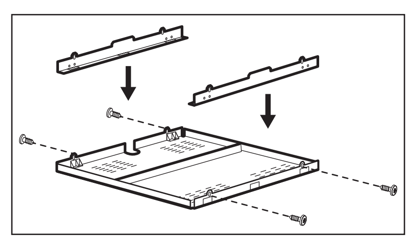












Falls Sie einen Schutzboden verwenden (zusätzliches Zubehör)[1)], ist die Einhaltung des vorderen Belüftungsabstands von 2 mm unter dem Gerät nicht nötig. Wenn Sie das Gerät über einem Backofen einsetzen, können Sie den Schutzboden nicht verwenden.

1) Der Schutzboden ist möglicherweise in einigen Ländern nicht erhältlich. Wenden Sie sich an Ihren Händler vor Ort.

9. TECHNISCHE DATEN

Modell EHD8740FOK	Prod.Nr. 949 596 055 00
Typ 58 GBD CC AU	220-240 V 50-60 Hz
Induction 7.4 kW	Made in Germany
Ser.Nr.	7.4 kW
ELECTROLUX	CE VDE

Kochzonenleistung

Kochzone	Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]	Power-Funktion eingeschaltet [W]	Max. Einschaltdauer der Power-Funktion [Min.]	Min. Kochgeschirrdurchmesser [mm]
Hinten rechts	2300 W	3200 W	10	125
Vorne rechts	2300 W	3200 W	10	125
Hinten links	2300 W	3200 W	10	125
Vorne links	2300 W	3200 W	10	125

Die Leistung der Kochzonen kann geringfügig von den Daten in der Tabelle abweichen. Sie ändert sich je nach Material und Abmessungen des Kochgeschirrs.

10. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol ♲ . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

www.electrolux.com/shop







892952235-A-302012

